

- El objetivo principal es explicar en qué consiste la cultura de seguridad alimentaria, su obligatoriedad, cómo se mide y cómo elaborar un plan de acción para mejorar la cultura de seguridad alimentaria de la empresa.
- También se da a conocer el contexto normativo actual que rige la seguridad alimentaria en nuestro país y en la comunidad europea, teniendo en cuenta las nuevas directrices que son de aplicación directa.
- El alumno conocerá las bases de la seguridad alimentaria, el plan de gestión de alérgenos, la información obligatoria para el consumidor y los estándares BRCS e IFS Food.
- Se dan a conocer los Planes de Higiene y los cambios en cuanto a la redistribución de los alimentos y la nueva normativa en vigor.
- Se explica todo lo concerniente en cuanto a una correcta manipulación de alimentos, el sistema APPCC y su aplicación junto con los planes de apoyo.
- Para terminar, se recuerdan cuáles son los protocolos para prevenir los contagios de COVID-19 en el ámbito de la seguridad alimentaria y la manipulación de alimentos.